

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2»
(МАОУ СОШ №2)**

ПРИКАЗ

от 30.08.2023

№ 655

г. Покачи

**Об организации контроля за обеспечением безопасного и здорового питания
учащихся в МАОУ СОШ № 2**

Во исполнение приказа Департамента образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 02.08.2021 № 10-П-1030 «Об организации контроля за обеспечением безопасного и здорового питания обучающихся образовательных организаций Ханты-Мансийского автономного округа – Югры», на основании приказа управления образования администрации г. Покачи от 01.09.2021 № 286-О об организации контроля за обеспечением безопасного и здорового питания обучающихся образовательных организаций города Покачи, с целью обеспечения охраны здоровья обучающихся, предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, связанных с организацией питания обучающихся образовательных организаций города Покачи,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить персональный контроль исполнения мероприятий по организации питания:

1.1. Яхьяевой Э.Р., заместителю директора по АХР – за санитарным состоянием и содержанием производственных помещений пищеблока, столовой посуды, инвентаря, оборудования производственных помещений, централизованных и нецентрализованных источников водоснабжения, водоотведения. Оснащением технологическим оборудованием, бактерицидными лампами, дезинфицирующими средствами обеденного зала. Исполнением договорных обязательств в отношении организаций, представляющих услуги по организации горячего питания учащихся.

1.2. Лунгу М.Я., заведующей производством – за приемом пищевых продуктов и продовольственного сырья, необходимых для приготовления блюд и порядком их хранения. Технологией приготовления блюд с учетом разработанных технологических карт. Отпуском горячего питания учащимся, соблюдением требований личной гигиены работниками пищеблоков. Предусмотреть альтернативные формы организации горячим питанием в случае приостановления деятельности пищеблоков по постановлению территориального отдела Роспотребнадзора.

1.3. Рашко Т.Н., фельдшеру школы – за проведением утреннего фильтра работников пищеблока на наличие симптомов инфекционных заболеваний, соблюдением требований личной гигиены учащимися.

1.4. Куровой Л.В., организатору питания – за размещением (ежедневно) на официальном сайте школы в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания детей, в том числе ежедневного меню. Проведением информационно-просветительской работы по формированию здорового питания.

1.4.1. Организовать в течение учебного года ежемесячно, контроль по обеспечению качества питания учащихся в школе (приложение 1);

1.4.2. Провести анкетирование учащихся 1-11 классов и родителей (законных представителей) в течение учебного года ежемесячно по параллелям по вопросам организации качества питания в школе (приложение 2);

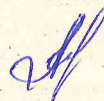
1.4.3. Результаты контроля и анкетирования по совершенствованию организации и улучшения качества питания в МАОУ СОШ № 2 рассмотреть на совещании при директоре.

1.5. Александровой Е.В. – при ухудшении состояния здоровья детей, связанного с организацией горячего питания детей (массовое отравление детей, регистрация острой кишечной инфекции), обеспечить незамедлительное информирование в управление образования администрации города Покачи. За организацией работы бракеражной комиссии, общественного (родительского) контроля в соответствии с требованиями, методическими рекомендациями Роспотребнадзора

1.6. Яхьяевой Э.Р., Рашко Т.Н. – провести внеплановые оперативные проверки состояния пищеблока, столовой, складских помещений школы на предмет соблюдения работниками пищеблока санитарных норм и правил при организации питания.

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ СОШ № 2



Е.В. Александрова

Карта контроля качества горячего питания учащихся

Название организации: _____
 Руководитель организации: _____
 Организатор (поставщик) питания: _____
 Дата заполнения: _____
 Участники проведения мониторинга: _____

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.			
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?		
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук?		
3.	Имеются средства для дезинфекции рук?		
4.	Обучающиеся пользуются созданными условиями?		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений), (п. 2.16 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).		
3.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание), (п. 3.10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
4.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание (п. 2.18 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
5.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции (п. 8.3.1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены (п. 2.23 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
7.	Обеденные столы чистые? (п. 2.19 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
8.	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. (п. 2.18 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
3. Режим работы столовой.			
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?		
2.	Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале (п. 8.1.7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
3.	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором (п. 8.1.3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
4. Соблюдение требований по организации питания детей.			
1.	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше), (п. п. 3.14 Приказ Рособнадзора от 12.01.2022 N 24).		
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы? (Приложение N 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
3.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни? (п. 8.1.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? (Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
6.	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой), (п. 7.1.3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
7.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
8.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (п. 8.1.2, п. 8.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
9.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню (п. 8.1.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		

10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании (п. 8.1.7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
11.	Организация питьевого режима: питьевые фонтанчики, бутилированная вода (п. 8.4.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).		
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения (Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.			
1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?		
2.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).		
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.		
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток (п. 3.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей), (п. 4.5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. (п. 2.21 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
7.	Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.		
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.		
9.	Наличие книги предложений и отзывов.		
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.		
6. Оценка готовых блюд.			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.		
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).		
3.	Соответствие веса порций цикличному меню (Приложение N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? (п. 5.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? (п. 8.7.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.		
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.(п. 8.7.1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)		
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.		

Дополнительные замечания:

Предложения:

Подписи

участников мониторинга:

**Анкета для обучающихся
«Школьное питание глазами детей»**

Уважаемый школьник!

Просим тебя принять участие в анонимном анкетировании. Спасибо!

1. В каком классе ты учишься?

- 1 - 4 класс 5 - 7 класс 8 - 11 класс

2. Как часто ты питаешься в школе -- завтракаешь?

- ежедневно 2 - 3 раза в неделю очень редко

3. Как часто ты питаешься в школе -- обедаешь?

- ежедневно 2 - 3 раза в неделю очень редко
 не обедаю в школьной столовой почему? (напиши)

4. Если ты не питаешься в школьной столовой (не завтракаешь и не обедаешь), то где ты питаешься?

- в буфете школьной столовой
 в классе (беру с собой из дома)
 по дороге в школу или домой
 не ем все то время, пока нахожусь в школе
 свой вариант ответа _____

5. Завтракаешь ли ты дома перед выходом в школу?

- да, всегда
 да, иногда
 не завтракаю дома
 свой вариант ответа _____

6. Ты берешь с собой в школу еду? Что именно?

- да, беру всегда (напиши что) _____ да, иногда
(напиши что) _____
 ничего не беру
 свой вариант ответа _____

7. Если ты не питаешься в школе, то почему?

- мне не нравится еда в школе, потому что она невкусная
 мне не нравится еда в школе, потому что она холодная
 я не успеваю поесть, так как времени на перемене не хватает
 свой вариант ответа (напиши, пожалуйста, причину) _____

8. Ты покупаешь что-нибудь в школьном буфете? Если покупаешь, то как часто?

- не покупаю
 покупаю ежедневно
 покупаю иногда, 2 - 3 раза в неделю
 свой вариант ответа _____

9. Что чаще всего покупаешь в школьном буфете?

- булочки пиццу пирожки шоколад конфеты
 печенье чипсы газированную воду
 свой вариант ответа _____
 ничего не покупаю в школьном буфете

10. Что бы ты хотел(а) изменить в школьном питании?

- чтобы пиццу подавали горячей
- чтобы давали фрукты
- чтобы раздача пиццы была в перчатках
- чтобы порции были больше
- чтобы меню было более разнообразным (какими блюдами дополнить?) напиши

чтобы изменили ... (напиши, пожалуйста, свои предложения) _____ ничего, все устраивает